

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Венгеловская основная школа»
Палласовского муниципального района
Волгоградской области

Протокол №2

родительского контроля по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 10.09.2025

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ Венгеловская ОШ

Родительский контроль в составе:

1. Нуралиева А.К. – представитель родительской общественности, 5 класс
2. Серикбаева А.К. – представитель родительской общественности, 6 класс
3. Тюлюмбаева А.С.- представитель родительской общественности, 4 класс

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

**Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Свекла отварная с маслом растительным	100	100	-
2	Котлеты рубленые из птицы с соусом	100/20	100/20	-
3	Каша гречневая рассыпчатая	180	180	-
4	Чай каркаде	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	40	40	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Свекла отварная с маслом растительным	60	60	-
2	Котлеты рубленые из птицы с соусом	100/20	100/20	-
3	Каша гречневая рассыпчатая	180	180	-
4	Чай каркаде	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	40	40	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Родительский контроль:

1. Нуралиева А.К.
2. Серикбаева А.К.
3. Тюлюмбаева А.С.

Нур
Сер
Тюлю